Zind-Humbrecht

Pinot Gris Clos Windsbuhl

2017, 1500 ml

Frankreich, Elsass

9950302262

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	8 g/l
Gesamtsäure:	5.8 g/l

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gegrillte Wachteln mit Harissa und Sumak

(Geflügel)

Geröstete Ente mit Soja- und Hoisin-Sauce auf Five-Spices-Pfannkuchen

(Geflügel)

Grünes Thai-Curry

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostzngsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.03.2019

Information zum Wein:

Jahrgang:

Der Jahrgang 2017 geht in die Geschichte dieses Weinguts ein. Für Olivier Humbrecht gehört er zu den drei besten Jahrgängen seit der Gründung des Weinguts im Jahre 1959. Allerdings haben diesmal Frost und Hagel die Erntemenge im Durchschnitt auf unter 20 hl/ha begrenzt. Nach einem frühen Austrieb haben zwei Kältewellen mit Minusgraden am 21. und 22. April auch solche Flächen dem Frost ausgesetzt, die eher geschützt liegen. Ein ungewöhnlich eiskalter Ostwind hat Reben in Weinbergen wie dem Herrenweg de Turckheim erfrieren lassen, die in den 60 Jahren, die Oliviers Vater miterlebt hat, nie erfroren sind. Ein Hagelschlag im Weinberg Brand blieb glücklicherweise ohne größere Folgen. Der Hochsommer war heiß, der August milder, und die Lese begann am 29. August mit Pinot Gris Roche Roulée, gefolgt von Terroirs wie Rotenberg, Heimbourg, Goldert ... Ein kleiner Regen am 2. September beschleunigte die Reifung. Die Rieslinge wurden ab dem 11. September geerntet, und die Ernte wurde beendet mit Rangen, Hengst und Clos Jebsal am 26. September. Nur im Clos Jebsal gab es kleinere Anzeichen von Botrytis.

Weinberg:

Dieser Weinberg ist der höchste des Dorfes Hunawihr, und von der Spitze des Windbuhlhügels aus kann man alle umliegenden Dörfer wie Ribeauvillé, Zellenberg, Riquewihr oder Beblenheim sehen. Der Muschelkalk und Kalkstein des Weinbergs findet sich auch bei anderen benachbarten Crus in Hunawihr und Ribeauvillé. Die geringe Ernte im Jahr 2017 ist eher auf eine etwas chaotische und späte Blüte zurückzuführen, bedingt durch eine kleine Kälteepisode, als auf Frostschäden. Was damals als Problem wahrgenommen wurde, erwies sich bei der Ernte als Gewinn. Es waren gesunde reife Trauben zu ernten, die über eine exzellente Zucker-Säure-Balance verfügten.

Vergärung:

Die Gärung verlief sehr langsam, aber gleichmäßig und konstant. Wie viele andere Weine derselben Rebsorte im Jahr 2017 wurde auch der*Pinot gris Clos Windsbuhl* 18 Monate lang im Fass auf der Vollhefe gereift. Der Wein verfügt über 7,7 g/l Restzucker bei 3,8 g Säure und einem pH-Wert von 3,3. Der Ertrag lag bei 23 hl/ha.

Farbe:

leuchtendes Goldgelb

Nase:

Ganz typisch für dieses Terroir – man spürt es auch beim *Pinot gris Roche Calcaire* – ist die rauchige Note, die in der Jugend über dem *Pinot gris Clos Windsbuhl* liegt. Neben der rauchigen Note spürt man eine klare Mineralität, nassen Stein und Apfelmost sowie Grapefruits und Birnen in Verbindung mit ein wenig Honig und Wachs. Das wirkt noch etwas verschlossen, ist aber schon sehr attraktiv.

Mund:

Am Gaumen zeigt sich der Wein voll und saftig, vor allem aber sehr lebendig mit heller, strahlender Frucht von Kernobst und Zitrusfrüchten. Das Kernobst – Apfel, Birne, Quitte – liefert eine Verbindung aus knackigem Fruchtfleisch, Schale und ein wenig Most, der hier fast so wirkt wie bei einem Naturwein, zumal auch von der Hefe noch eine feine Süße vorhanden ist. Darüber hinaus aber verfügt der *Clos Windsbuhl* über eine enorme Spannung, über Mineralität und lebendige Säure, die den Gesteinswein in ein intensives pikantes und langes Finale trägt.